



RESTAURANT



XII APOSTEL  
HANNOVER

---

HOCHZEITSANGEBOT

*Restaurant*

---



## SPEISEN

# Unser Hochzeitsmenü für das Restaurant XII Apostel

### VORSPEISEN

(in Auszügen bereits auf den Tischen eigedeckt)

- Creme Brulée von der Gänsestopfleber
- Parmaschinken, hauchdünn geschnitten, und Coppa mit Crissinis
- verschiedene geschmorte und marinierte Gemüse
- Grana Padano mit Ahorn Sirup
- Vitello Tonnato
- Carpaccio vom Rind mit frischen Kräutern und Oliven-Paste
- Meeresfrüchte
- Salat auf Romanherzen,
- Mozzarellakugeln mit gestoßenem Pfeffer und Basilikum
- gebeizte und geräucherte Edelfische mit verschiedenen Dips
- Wachtelspießchen auf Balsamico-Linsensalat
- Baguette und Butter

### HAUPTSPEISEN

- Saftige Seeteufel-Lachsbitoks in Champagnersauce und Tomaten-Lauchgemüse
- Gebratene Maispouardenbrust in Salbeisauce
- Rinderfiletstreifen vom Black Angus in Rotweinjus
- Kartoffelgratin mit Parmesan überbacken und Rosmarinkartoffeln
- Nudeln, in Butter geschwenkt
- Im Front Cooking: Spaghettini, frisch im Parmesanleib geschwungen

### DESSERTS/KÄSE

- Verschiedene eingelegte Früchte der Saison
- Dreierlei Mousse au Chocolat im Glas
- Tiramisu mit frischen Waldbeeren,
- Eispypamide mit verschiedenen Eissorten
- Italienische Käseauswahl mit Feigensenf sowie Brot und Butter

## GETRÄNKE

Prosecco, Warsteiner Pils vom Fass, König Ludwig Weizenbier vom Fass, Aqua, Warsteiner alkoholfrei, Weizenbier alkoholfrei, Alster, italienischer Weißwein und Rotwein, Caipirinha, Cosmopolitan, Gin Tonic, Cuba Libre, Pepsi-Softdrinks, verschiedene Säfte, Kaffee, Espresso, Cappuccino, Digestifs

### PREIS AUF ANFRAGE

Telefon: +49 (0) 511 22 88 64 - 0

E-Mail: [info@12apostel-hannover.de](mailto:info@12apostel-hannover.de)